



**MOUNTAIN HUB**  
SOCIAL DINING

# MENU

## SILVESTER BUFFET

Tagliere – Auswahl an Käse, Schinken und Salami – Chutneys und Fruchtsenf-Sortiment  
Hummer – Garnelen – Avocado – Mango-Chutney – Cocktail-Sauce

Austernbar – Kaviar

Ikarimi-Lachs – Rote Bete – Essiggurken

Geräucherter Aal – Beluga-Linsensalat

Vitello Tonnato – Pane Carasao

Geräucherte Entenbrust – Rotkohl – Preiselbeer-Salat

Crème Brûlée vom Ziegenkäse – Birnenchutney ✓

Orangen-Fenchel-Salat – Rosinen ✓

Burrata – Tomate ✓

\*\*\*\*\*

Brot-Station & Caesar-Salat-Bar ✓

Couscous-Salat – Griechischer Salat – Grünkohl-Salat ✓

\*\*\*\*\*

Ravioli-Bar – Toppings nach Wahl – Grana Padano ✓

\*\*\*\*\*

Tomaten & Zitronengras Consommé ✓

\*\*\*\*\*

### LIVE GRILL STATION

Mit Kräutern gepökelter gegrillter Flusskrebse

Dry Aged Entrecote

Mit Limette und Knoblauch mariniertes Thunfischsteak

Ananas-Salsa – Pfefferjus – Harissa-Limette

\*\*\*\*\*

In Salz und Zitrusfrüchten gebackener ganzer Fisch

Gefüllter Truthahnbraten – Bratensoße – Preiselbeersoße

Gebratene Lammschulter – Minzjus

Gegrillter Heilbutt – Mediterrane Salsa

Mit Limette infundiertes Babyhähnchen – Kräuterkartoffeln

Gemüse-Caponata ✓

Kartoffelgratin ✓

Cannelloni Florentine – mit drei Käsesorten überbacken ✓

Caprese – gebackener Portabello ✓

\*\*\*\*\*

Spekulatius-Käsekuchen & Christstollen

Limetten-Yuzu-Tartelettes

Erdbeer-Schokoladen-Tartelettes

Pistazien-Himbeer-Mousse

Neujahrs-Croquembouche

Kaiserschmarrn – Apfelkompott

Schokoladenbrunnen – Fruchtspieße

### GETRÄNKE PACKAGE

inkl. Aperitif und 1 Glas Champagner,

Rot- und Weißwein nach Wahl

des Sommeliers, Wasser, Bier und

Softgetränke

€ 79 p.P.

€ 179 p.P.